



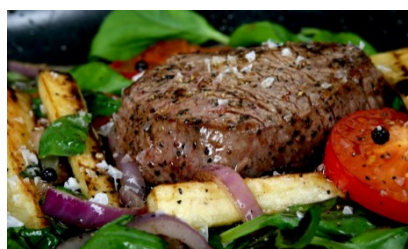
La préférence des Suisses pour les morceaux de choix fait fortement grimper les prix

Les Suisses mangent volontiers des morceaux de choix. Le pouvoir d'achat élevé de la population favorise ce comportement chez les consommateurs, qui n'est pas sans effets sur l'évolution des prix : les morceaux de choix sont devenus encore plus chers ces dernières années.

En dépit du renforcement de la promotion de la mise en valeur intégrale des carcasses, la préférence pour les viandes à la minute, soit les morceaux de choix (dans le cas de la viande de bœuf, de veau, d'agneau et de porc, il s'agit majoritairement de morceaux provenant du dos ; dans le cas de la volaille, de la poitrine), est disproportionnellement élevée en Suisse. Cette préférence s'explique entre autres par les habitudes des consommateurs, le manque de temps pour cuisiner et l'augmentation de la restauration hors domicile. Les morceaux de choix doivent pour cette raison subventionner dans une mesure accrue les morceaux moins nobles et la viande destinée à la production de charcuteries pour couvrir les coûts globaux. Cela a des répercussions sur l'évolution des prix.

Remarques quant à la méthodique

Le prix moyen de la viande fraîche par catégorie animale a été pondéré en fonction de la part à une carcasse (sans la viande à saucisses et la viande destinée à la transformation). Ont été pris en compte des produits issus des productions sous label et conventionnelle suisses, sans les produits bio et discount. La comparaison des prix a dans chaque cas été effectuée



sur la base du morceau de choix le plus important de la catégorie animale en question.

La viande de bœuf est la plus fortement concernée

L'effet sur les prix le plus net a été constaté dans le cas de la viande de bœuf. La part de morceaux de choix à la carcasse est ici faible. La différence de prix entre l'entrecôte et la viande fraîche totale dans le cas du bœuf est passée de 91 % (2006-2010) à 105 % pendant l'année courante.

Dans le cas de la viande de veau, de porc et d'agneau, les prix des morceaux de choix ont augmenté de manière à peu près proportionnelle aux prix moyens par catégorie animale. Les prix des aloyaux et côtelettes sont environ 50 % plus élevés que les prix moyens.

Les prix de la viande de poulet ont en revanche baissé. Cette évolution est liée principalement à des adaptations de l'assortiment dans le commerce de détail, ce qui a eu des effets sur les prix. La différence de prix entre la poitrine et la viande de poulet s'est cependant accentuée au total (de 90 % à 95 %).

Actualités du marché

Les volumes d'abattage de bétail d'étable ont augmenté

En avril 2018, il a été abattu nettement plus de vaches et de bétail d'étable et produit davantage de viande qu'au cours des deux années précédentes (environ 25 % de plus qu'en avril 2017). (Page 2)

Les prix de la viande de porc augmentent conformément à la saison

La hausse des températures se traduit aussi par une hausse de la demande en viande de porc. Cette demande accrue a eu des effets positifs sur les prix des porcs de boucherie, qui ont augmenté de 5 % en avril par rapport au mois de mars. (Page 3)

Marge brute plus élevée pour la viande de bœuf

Le mois d'avril 2018 a vu une augmentation de la marge brute pour la viande de bœuf dans le commerce de détail par rapport à l'année précédente, due en premier lieu à des recettes nettes plus élevées et à des prix à la production plus bas au cours du mois précédent. (Page 5)

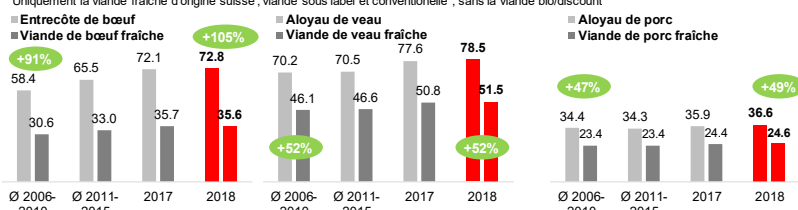
Étranger : augmentation des prix à la consommation

En mars 2018, les consommateurs des pays voisins ont payé davantage pour la viande de bœuf, de porc et de poulet fraîche qu'au mois de mars de l'année dernière. (Page 11)

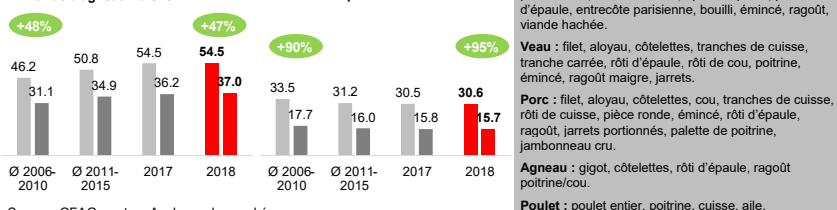
Prix suisses de la viande fraîche

Évolution des prix à la consommation pour les morceaux de choix et la viande fraîche totale (pondération selon schéma d'analyse) par catégorie*
Prix en CHF / kg. **Différence de prix morceaux de choix / viande fraîche total en %**

*Uniquement la viande fraîche d'origine suisse ; viande sous label et conventionnelle ; sans la viande bio/discount



Composition de la viande fraîche :



Source : OFAG, secteur Analyses de marché

Bœuf : filet, entrecôte, rumsteack, tranches à la minute, pièce ronde, tranche carrée, épais d'épaule, palette d'épaule, entrecôte parisienne, bouilli, émincé, ragoût, viande hachée.
Veau : filet, aloyau, côtelettes, tranches de cuisse, tranche carrée, rôti d'épaule, rôti de cou, poitrine, émincé, ragoût maigre, jarrets.
Porc : filet, aloyau, côtelettes, cou, tranches de cuisse, rôti de cuisse, pièce ronde, émincé, rôti d'épaule, ragoût, jarrets portionnés, palette de poitrine, jambonneau cru.
Agneau : gigot, côtelettes, rôti d'épaule, ragoût poitrine/cou.
Poulet : poulet entier, poitrine, cuisse, aile.

Contenu

Offre	2
Prix	3
Valeur ajoutée brute.....	5
International	11
Méthode	13
Abonnements	14

Bétail de boucherie suisse

En avril 2018, il a été abattu considérablement plus de bétail d'étable (boeufs, taureaux, génisses) et de vaches (env. +25 % par rapport à avril 2017). La production de viande de porc était également supérieure au niveau de l'année précédente (+9 %). Le volume d'abattage de poulets a, en mars, diminué de 3,7 % par rapport à mars 2017.

en tonnes PM	Avr 16	Avr 17	Mar 18	Avr 18	%-Δ 16	%-Δ Année préc.	%-Δ Mois préc.
Vaches	3 831	3 021	4 079	3 858	+0.7	+27.7	-5.4
Taureaux	2 893	2 550	2 899	3 015	+4.2	+18.2	+4.0
Boeufs	901	732	1 012	947	+5.1	+29.4	-6.4
Bovins	1 992	1 700	2 205	2 134	+7.1	+25.6	-3.2
Gros bétail d'étable	5 786	4 982	6 116	6 097	+5.4	+22.4	-0.3
Veaux	2 813	2 365	2 705	2 604	-7.4	+10.1	-3.7
Moutons	378	385	546	390	+3.2	+1.3	-28.6
Porcs	18 154	17 215	19 093	18 756	+3.3	+9.0	-1.8
Poulets	7 318	6 855	7 843	...	-	-	-

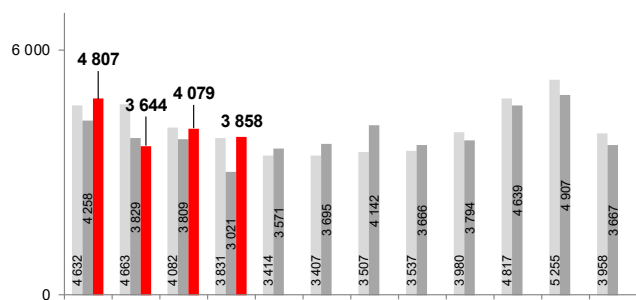
Source: USP, Données provisoires

Bétail de boucherie suisse

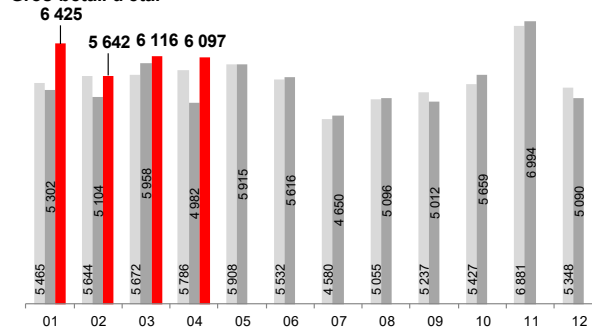
en tonnes PM

■ 2016 ■ 2017 ■ 2018

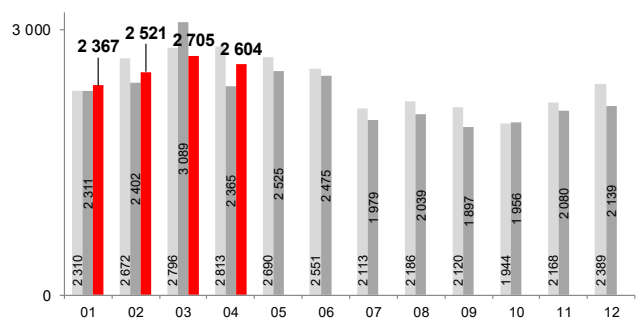
Vache



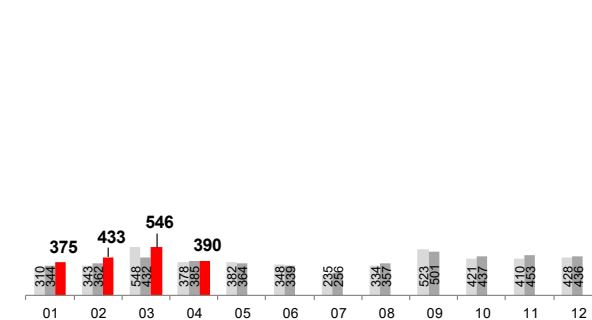
Gros bétail d'étable



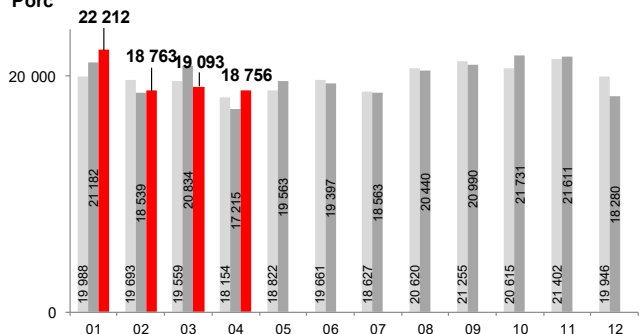
Veau



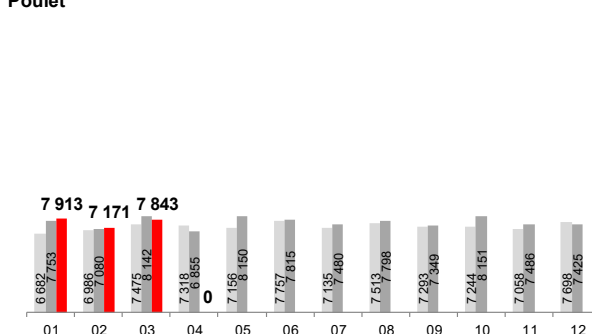
Mouton



Porc



Poulet



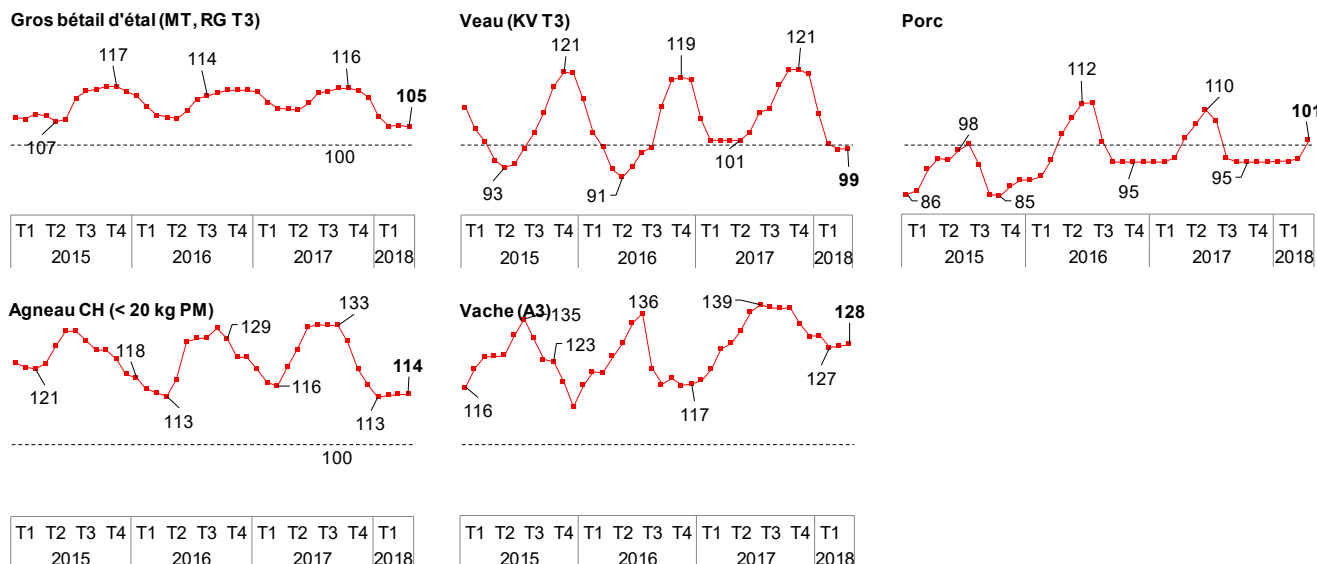
Source: USP

Evolution des prix à la production

Les prix à la production indiqués sont des valeurs moyennes (conventionnel et label), à l'exception des vaches dont le prix se réfère à la viande produite de manière conventionnelle.

Indice prix à la production franco abattoir

2015..2018, mensuel et trimestriel (2010 ± 100)



Source: OFAG, secteur Analyses du marché

Le prix à la production des **vaches** résultat inférieur au niveau l'année s'est monté à 4.47 CHF/kg PM, soit **de boucherie A3** était de précédente (-4,7 %). Le prix à la pro-une baisse de 0,7 % par rapport à 7.15 CHF/kg PM en avril 2018, soitduction des **veaux d'étaal** de 2017. Le **prix de l'agneau** s'est situé au même niveau que l'année précé- 13.86 CHF/kg PM marque une dimi-à 11.41 CHF/kg PM (-0.78 CHF/kg dente. Le prix du **gros bétail d'étaal**nution de 2,4 % par rapport à l'année PM ou -6,4 % par rapport à l'année s'est monté à 9.66 CHF/kg PM, un précédente. Le prix des **porcs d'étaal** précédente).

Evolution des prix de gros

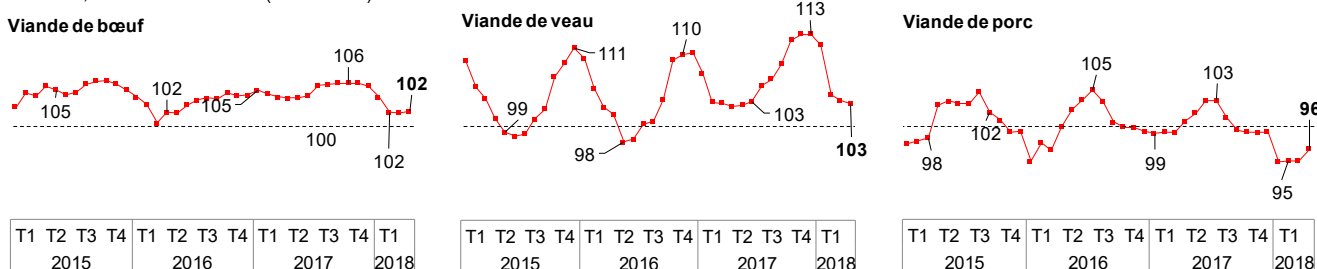
Les prix moyens se rapportent aux découpes de viande (origine : Suisse).

Les recettes nettes sont une valeur moyenne calculée sur la base des prix de la viande produite de façon conventionnelle (à l'exception de la viande de bœuf : part sous label 15 %).

Pour plus de détails sur les prix de gros, cliquer ici : [Prix de gros](#)

Indice prix depuis le transformateur pour la cons. hors domicile (commerce de gros)

2015..2018, mensuel et trimestriel (2010 ± 100)



Source: OFAG, secteur Analyses du marché

En avril 2018, le prix de gros de la **viande de bœuf** fraîche était de 22.71 CHF/kg, soit un recul de 1,9 % par rapport au niveau de l'an- née précédente. La **viande de veau** fraîche a coûté 0,4 % de plus (+0.15 CHF/kg) (35.44 CHF/kg). La **viande de porc** fraîche a été moins chère de 4,1 % par rapport à l'an- née précédente (16.31 CHF/kg).

Evolution des prix à la consommation

Les prix moyens se rapportent aux découpes de viande (origine : Suisse).

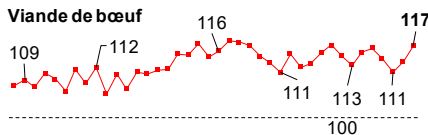
Les recettes nettes sont une valeur moyenne calculée sur la base des prix de la viande produite de façon conventionnelle et sous label.

Pour plus de détails sur les prix à la consommation, cliquer ici : [Prix à la consommation](#)

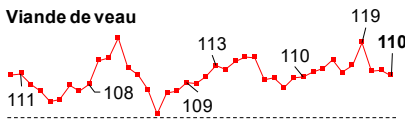
Indice prix à la consommation

2015..2018, mensuel et trimestriel (2010 = 100)

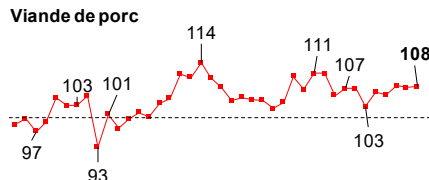
Viande de bœuf



Viande de veau



Viande de porc

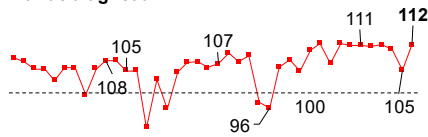


Year	T1	T2	T3	T4
2015				
2016				
2017				
2018				

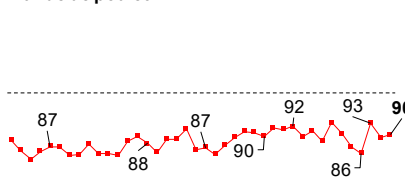
Year	T1	T2	T3	T4
2015				
2016				
2017				
2018				

Year	T1	T2	T3	T4
2015				
2016				
2017				
2018				

Viande d'agneau



Viande de poulet



Year	T1	T2	T3	T4
2015				
2016				
2017				
2018				

Year	T1	T2	T3	T4
2015				
2016				
2017				
2018				

Source: OFAG, secteur Analyses du marché

En avril, les prix à la consommation de la **viande de porc** fraîche avaient baissé de 0.55 CHF/kg (-2,2 %) par rapport à l'année précédente (24.70 CHF/kg). Le prix de la **viande de veau** fraîche a augmenté de 0.22 CHF/kg (+0,4 %)

pour se situer à 50.30 CHF/kg. La **viande de bœuf** fraîche a coûté 36.58 CHF/kg, soit 0.55 CHF/kg (1,5 %) de plus que l'année précédente. Les consommateurs ont payé la **viande d'agneau** fraîche dans le commerce de détail

37.62 CHF/kg, c'est-à-dire 3,4 % de plus qu'en 2017. Le prix de la **viande de poulet suisse** a diminué de 1,7 % pour s'établir à 15.76 CHF/kg.

Valeur ajoutée brute

En gris: Chiffres utilisés pour le calcul de l'actuelle valeur ajoutée brute



Viande de bœuf

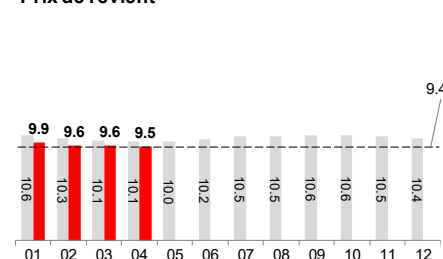
Secteurs de la transformation et de la distribution (part de labels dans le calcul: 94 %)

en CHF/kg PM	Avr 17	Mar 18	Avr 18	%-Δ Année préc.	%-Δ Mois préc
Prix de revient	10.07	9.58	9.52	-5.5	-0.6
Recettes nettes	22.17	21.78	22.38	+0.9	+2.7
Valeur ajoutée brute	12.59	12.65	13.38	+6.4	+5.8
Avantage des importations	0.46	0.59	0.44	-4.3	-24.8
Part des prix au producteur au franc dépensé par le consommateur	0.45	0.44	0.42	-6.0	-2.8

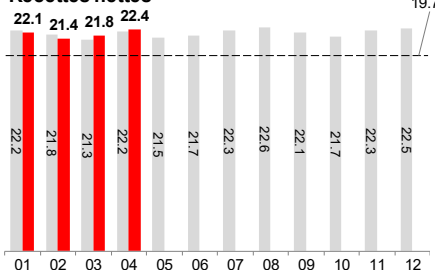
Viande de bœuf

Valeur ajoutée brute de la transformation et de la distribution en CHF / kg PMc ■ 2017 ■ 2018 -- Ø'10/14

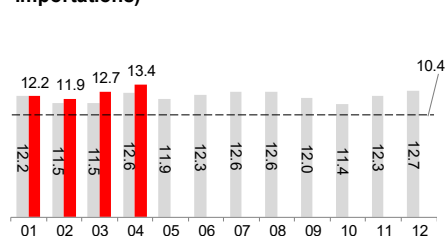
Prix de revient



Recettes nettes



Valeur ajoutée brute (incl. avantage des importations)



Source: OFAG, secteur Analyses du marché

Le prix de revient pour la viande de bœuf en mars 2018 a baissé par rapport à 2017, à la même période. En avril, la marge brute a augmenté de 6,4 % par rapport à l'année précédente, pour des recettes nettes en augmentation.

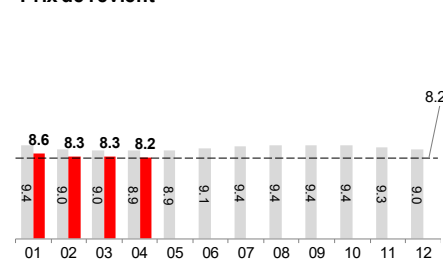
Secteur de la transformation opérant pour la restauration / restauration hors domicile (part de labels dans le calcul: 15 %)

en CHF/kg PM	Avr 17	Mar 18	Avr 18	%-Δ Année préc.	%-Δ Mois préc
Prix de revient	8.94	8.30	8.23	-8.0	-0.9
Recettes nettes	14.91	14.59	14.56	-2.4	-0.2
Valeur ajoutée brute	6.46	6.72	6.84	+5.9	+1.8
Avantage des importations	0.46	0.59	0.44	-4.3	-24.8
Part des prix au producteur au franc dépensé par le consommateur	0.63	0.60	0.60	-3.9	+1.3

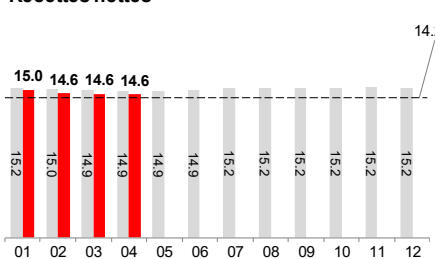
Viande de bœuf

Valeur ajoutée brute de la transformation opérant p. la restauration / rest. hors domicile en CHF / kg PMc ■ 2017 ■ 2018 -- Ø'10/14

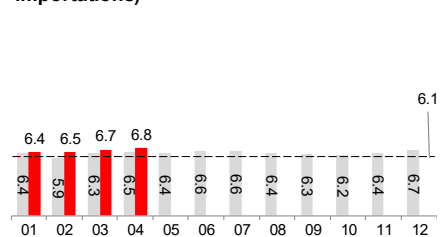
Prix de revient



Recettes nettes



Valeur ajoutée brute (incl. avantage des importations)



Source: OFAG, secteur Analyses du marché

En avril, les recettes nettes de la transformation destinée à la restauration étaient plus basses que l'année précédente (-2,4 %). Les prix de revient en mars étaient également inférieurs à ceux de l'année précédente. La marge brute a augmenté de 5,9 %.



Viande de veau

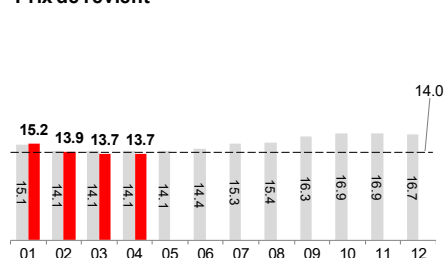
Secteurs de la transformation et de la distribution (part de labels dans le calcul: 51 %) en CHF/kg PM

	Avr 17	Mar 18	Avr 18	%-Δ Année préc.	%-Δ Mois préc
Prix de revient	14.10	13.68	13.65	-3.2	-0.2
Recettes nettes	29.30	29.63	29.17	-0.4	-1.6
Valeur ajoutée brute	16.12	16.58	16.60	+3.0	+0.1
Avantage des importations	0.85	1.11	0.83	-2.4	-25.1
Part des prix au producteur au franc dépensé par le consommateur	0.48	0.47	0.47	-2.7	-0.2

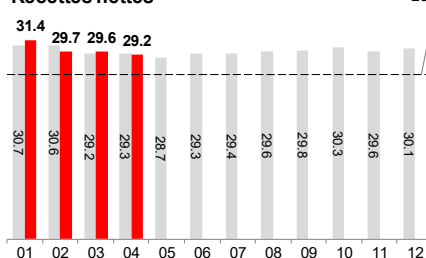
Viande de veau

Valeur ajoutée brute de la transformation et de la distribution en CHF / kg PMc ■ 2017 ■ 2018 -- Ø'10/14

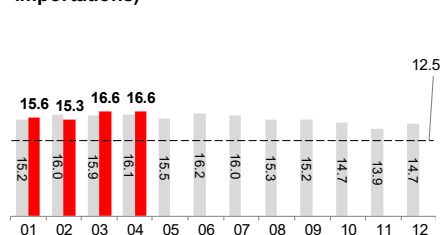
Prix de revient



Recettes nettes



Valeur ajoutée brute (incl. avantage des importations)



Source: OFAG, secteur Analyses du marché

En avril, les recettes nettes ont reculé de 0,4 % par rapport à l'année précédente. La marge brute a augmenté de 3,0 % en avril, passant à 16.60 CHF/kg PM, pour des prix de revient plus faibles en mars.

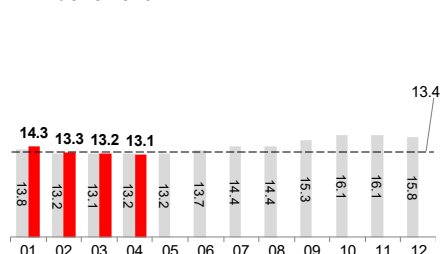
Secteur de la transformation opérant pour la restauration / restauration hors domicile (part de labels dans le calcul: 0 %) en CHF/kg PM

	Avr 17	Mar 18	Avr 18	%-Δ Année préc.	%-Δ Mois préc
Prix de revient	13.19	13.16	13.13	-0.5	-0.2
Recettes nettes	20.72	20.80	20.63	-0.5	-0.8
Valeur ajoutée brute	8.53	8.35	8.57	+0.6	+2.7
Avantage des importations	0.85	1.11	0.83	-2.4	-25.1
Part des prix au producteur au franc dépensé par le consommateur	0.67	0.68	0.69	+1.7	+1.3

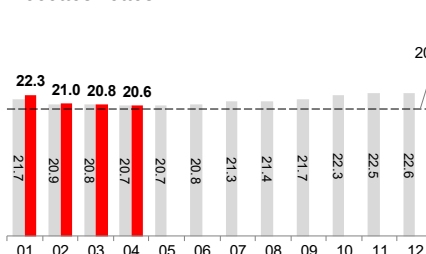
Viande de veau

Valeur ajoutée brute de la transformation opérant p. la restauration / rest. hors domicile en CHF / kg PMc ■ 2017 ■ 2018 -- Ø'10/14

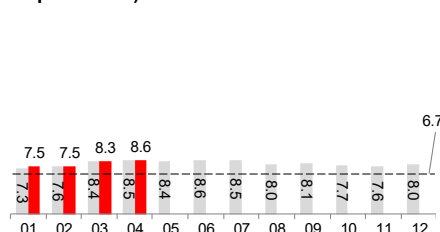
Prix de revient



Recettes nettes



Valeur ajoutée brute (incl. avantage des importations)



Source: OFAG, secteur Analyses du marché

En mars, les prix de revient sont demeurés stables par rapport à l'année précédente, à la même période. La marge brute a, en avril, augmenté de 0,6 %, passant à 8.57 CHF/kg PM. Les recettes nettes ont baissé de 0,5 %, passant à 20.63 CHF/kg PM.



Viande de porc

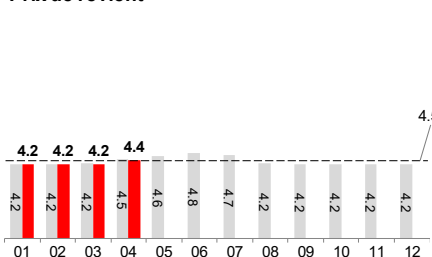
Secteurs de la transformation et de la distribution (part de labels dans le calcul: 93 %)

en CHF/kg PM	Avr 17	Mar 18	Avr 18	%-Δ Année préc.	%-Δ Mois préc
Prix de revient	4.47	4.19	4.41	-1.5	+5.0
Recettes nettes	10.99	10.79	10.84	-1.4	+0.4
Valeur ajoutée brute	6.75	6.62	6.64	-1.6	+0.3
Part des prix au producteur au franc dépensé par le consommateur	0.38	0.38	0.38	+0.4	+0.2

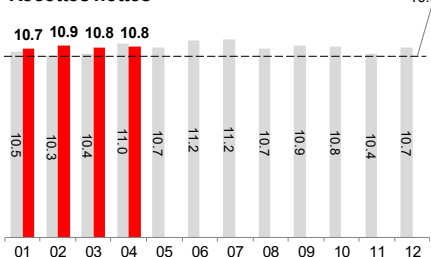
Viande de porc

Valeur ajoutée brute de la transformation et de la distribution en CHF / kg PMc ■ 2017 ■ 2018 -- Ø'10/14

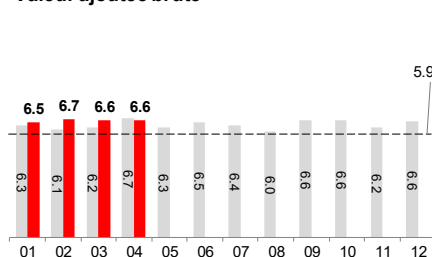
Prix de revient



Recettes nettes



Valeur ajoutée brute



Source: OFAG, secteur Analyses du marché

En mars, les prix de revient se situaient légèrement en dessous du niveau de l'année précédente au même mois (-1,0 %). En avril, les recettes nettes ont diminué de 1,4 % par rapport à l'année précédente. La marge brute, qui s'élevait à 6.64 CHF/kg PM chaud, était inférieure de 1,6 % à celle de l'année précédente.

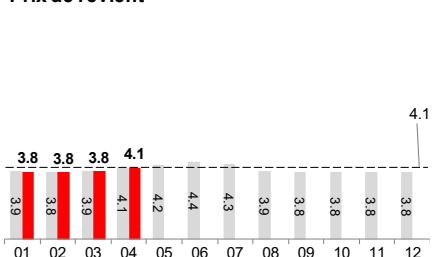
Secteur de la transformation opérant pour la restauration / restauration hors domicile (part de labels dans le calcul: 0 %)

en CHF/kg PM	Avr 17	Mar 18	Avr 18	%-Δ Année préc.	%-Δ Mois préc
Prix de revient	4.07	3.84	4.07	-0.2	+5.7
Recettes nettes	6.79	6.54	6.64	-2.2	+1.6
Valeur ajoutée brute	2.90	2.72	2.80	-3.5	+2.8
Part des prix au producteur au franc dépensé par le consommateur	0.56	0.57	0.57	+1.0	-0.8

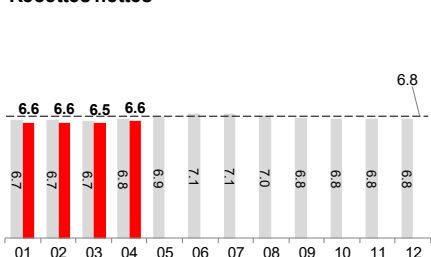
Viande de porc

Valeur ajoutée brute de la transformation opérant p. la restauration / rest. hors domicile en CHF / kg PMc ■ 2017 ■ 2018 -- Ø'10/14

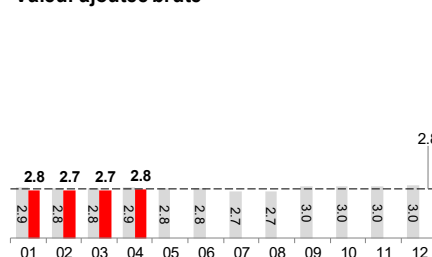
Prix de revient



Recettes nettes



Valeur ajoutée brute



Source: OFAG, secteur Analyses du marché

En mars, les prix de revient étaient inférieurs de 1,2 % à ceux de l'année précédente. Les recettes nettes étaient plus basses en avril, se situant à 6.64 CHF/kg. La marge brute est descendue à 2.80 CHF/kg PM (-3,5 %).



Viande d'agneau

Secteurs de la transformation et de la distribution (part de labels dans le calcul: 39 %)

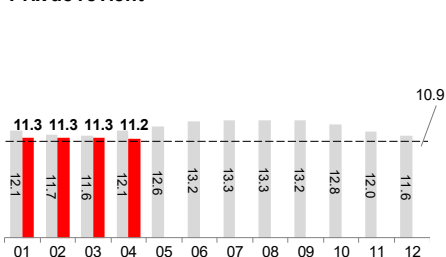
en CHF/kg PM	Avr 17	Mar 18	Avr 18	%-Δ Année préc.	%-Δ Mois préc
Prix de revient	12.11	11.27	11.24	-7.2	-0.3
Recettes nettes	22.79	22.15	23.38	+2.6	+5.5
Valeur ajoutée brute	14.56	12.12	15.82	+8.6	+30.5
Avantage des importations	5.46	3.71	2.86	-47.6	-22.8
Part des prix au producteur au franc dépensé par le consommateur	0.50	0.50	0.48	-5.0	-5.3

Viande d'agneau

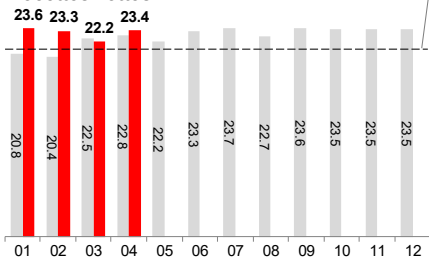
Valeur ajoutée brute de la transformation et de la distribution en CHF / kg PMc

■ 2017 ■ 2018 -- Ø'10/14

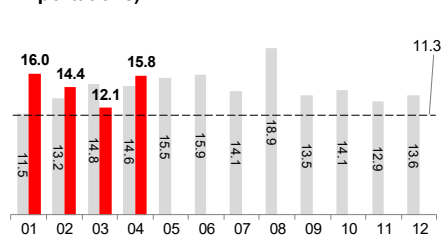
Prix de revient



Recettes nettes



Valeur ajoutée brute (incl. avantage des importations)



Source: OFAG, secteur Analyses du marché

Par rapport à l'année précédente, la marge brute pour la viande d'agneau est passée à 15,82 CHF/kg PM chaud en avril (+8,6 %), ce principalement en raison des avantages à l'importation accrus et de recettes nettes plus élevées.

Panier type produits à base de viande

(fromage d'Italie 29 %, jambon de derrière 61 %, lard fumé 10 %)



Secteurs de la transformation et de la distribution

en CHF/kg PPV

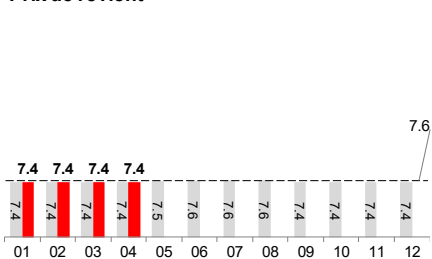
	Avr 17	Mar 18	Avr 18	%-Δ Année préc.	%-Δ Mois préc
Prix de revient	7.41	7.37	7.37	-0.5	+0.1
Recettes nettes	25.85	26.54	27.23	+5.3	+2.6
Valeur ajoutée brute	18.48	19.15	19.86	+7.5	+3.7
Part des prix au producteur au franc dépensé par le consommateur	0.28	0.28	0.27	-5.2	-2.9

Panier type de produits à base de viande

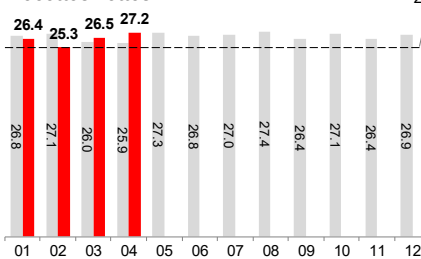
Valeur ajoutée brute de la transformation et de la distribution en CHF / kg PV

■ 2017 ■ 2018 -- Ø'10/14

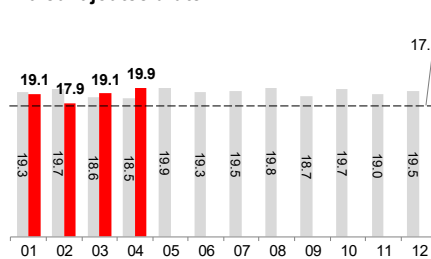
Prix de revient



Recettes nettes



Valeur ajoutée brute



Source: OFAG, secteur Analyses du marché

En mars, les prix de revient se situaient au niveau de l'année précédente au même mois. En avril, les recettes nettes ont augmenté de

5,3 % par rapport à l'année précédente dans le commerce de détail. La marge nette était par consé-

quent, en avril, supérieure à la valeur de l'année précédente (+7,5 %).

Panier type charcuterie

(cervelas 40 %, saucisses de Vienne 18 %, saucisse de veau 16 %, salami 21 %, gendarmes 5 %)



Secteurs de la transformation et de la distribution

en CHF/kg PPV

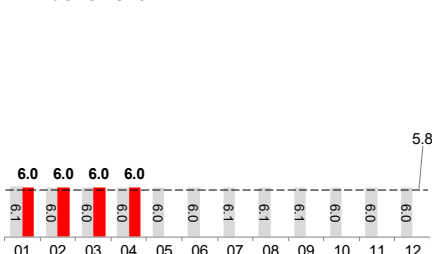
	Avr 17	Mar 18	Avr 18	%-Δ Année préc.	%-Δ Mois préc
Prix de revient	6.03	5.99	6.00	-0.5	+0.1
Recettes nettes	20.73	20.63	21.04	+1.5	+2.0
Valeur ajoutée brute	14.69	14.61	15.05	+2.5	+3.0
Part des prix au producteur au franc dépensé par le consommateur	0.29	0.29	0.28	-2.2	-2.3

Panier type de charcuterie

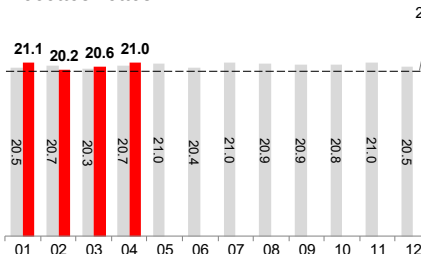
Valeur ajoutée brute de la transformation et de la distribution en CHF / kg PV

■ 2017 ■ 2018 -- Ø'10/14

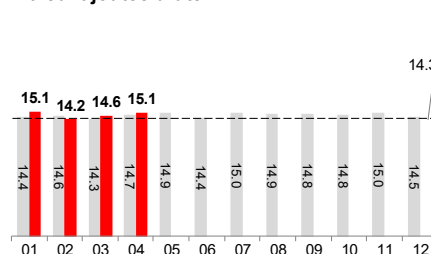
Prix de revient



Recettes nettes



Valeur ajoutée brute



Source: OFAG, secteur Analyses du marché

En mars, les prix de revient ont reculé par rapport à l'année précé-

dente (-0,8 %). La marge brute a augmenté en avril en raison des re-

cettes nettes plus élevées.

Panier type Viande fraîche, produits à base de viande et charcuterie

(viande fraîche 48 %, produits à base de viande 24 %, charcuterie 28 %)



Secteurs de la transformation et de la distribution

en CHF/kg PPV

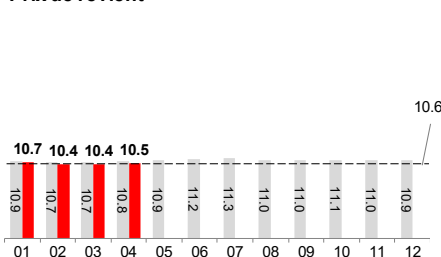
	Avr 17	Mar 18	Avr 18	%-Δ Année préc.	%-Δ Mois préc
Prix de revient	10.82	10.42	10.54	-2.6	+1.2
Recettes nettes	28.64	28.57	29.02	+1.3	+1.6
Valeur ajoutée brute	18.14	18.23	18.78	+3.5	+3.0
Part des prix au producteur au franc dépensé par le consommateur	0.37	0.36	0.36	-3.5	-1.8

Panier type Viande fraîche, produits à base de viande et charcuterie

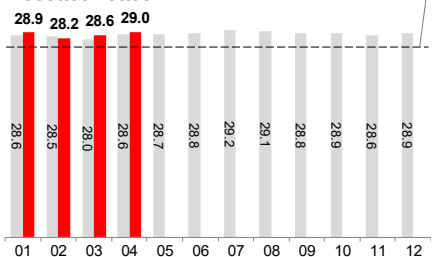
Valeur ajoutée brute de la transformation et de la distribution en CHF / kg PV

■ 2017 ■ 2018 -- Ø'10/14

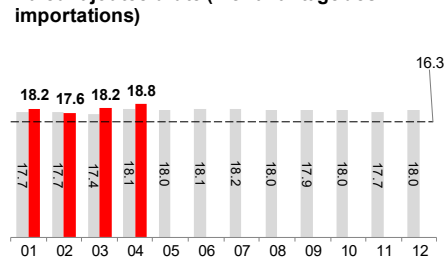
Prix de revient



Recettes nettes



Valeur ajoutée brute (incl. avantage des importations)



Source: OFAG, secteur Analyses du marché

Le prix de revient du panier-type rapport à celui de l'année précédente, à la même période (-2,2 %). Les recettes nettes dans le commerce de détail ont augmenté en avril (+1,3 %). La marge brute a augmenté de 3,5 %.

Observation de prix sur les marchés internationaux

Prix à la production des animaux de boucherie

En mars 2018, les prix des veaux veau de l'année précédente. Les France). La pression sur les prix d'égal ont augmenté dans les pays prix des vaches de boucherie ont des porcs de boucherie a en re-voisins et étaient supérieurs au ni- également augmenté (exception : vanche continué de se faire sentir.

en EUR / kg PM		Mar 17	Fév 18	Mar 18	%-Δ Année préc.	%-Δ Mois préc.
Veaux d'égal	Allemagne	4.62	4.84	4.82	+4.3	-0.4
Veaux d'égal	France	5.90	5.97	5.98	+1.4	+0.2
Veaux d'égal	Autriche	5.97	6.11	6.09	+2.0	-0.3
Veaux d'égal	Italien	4.70	-	-	-	-
Bouvillons R3	Allemagne	3.70	3.96	3.98	+7.6	+0.5
Taureaux d'égal R	France	3.71	3.63	3.62	-2.4	-0.3
Taureaux d'égal E-P	Autriche	3.87	4.03	4.07	+5.2	+1.0
Vaches de boucherie R3	Allemagne	3.05	3.25	3.32	+8.9	+2.2
Vaches de boucherie O3	Allemagne	2.83	3.03	3.13	+10.6	+3.3
Vaches de boucherie R	France	3.81	3.62	3.66	-3.9	+1.2
Vaches de boucherie O	France	3.18	3.10	3.18	+0.0	+2.5
Vaches de boucherie E-P	Autriche	2.74	2.86	2.93	+6.9	+2.4
Porcs de boucherie E-P	Allemagne	1.60	1.42	1.51	-5.6	+6.3
Porcs de boucherie E	France	1.58	1.33	1.40	-11.4	+5.3
Porcs de boucherie S-P	Autriche	1.63	1.54	1.58	-3.1	+2.6
Porcs de boucherie	Danemark	1.44	1.25	1.30	-9.5	+4.2
Porcs de boucherie	Italie	1.97	1.94	1.98	+0.5	+1.9
Agneaux de boucherie	Allemagne	5.33	5.38	5.70	+6.9	+5.9
Agneaux de boucherie	UK	4.57	-	-	-	-
Agneaux de boucherie	UE	4.62	-	-	-	-
Agneaux de boucherie	Autriche	5.66	5.72	5.78	+2.1	+1.0

Sources: Agreste France, AMA Autriche, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Allemagne

Prix à la consommation

En mars 2018, les consommateurs allemands et autrichiens ont dû débourser davantage pour la viande de poulet qu'en mars 2017. Les prix de la viande de porc (à l'exception de la viande de porc (côtelettes : +5 %). La viande de bœuf fraîche est aussi devenue plus chère en France.

en EUR / kg	Mar 17	Fév 18	Mar 18	%-Δ Année préc.	%-Δ Mois préc
Autriche*					
Côtelettes de porc	7.53	7.38	7.93	+5.3	+7.4
Tranches de porc (cuisses)	6.75	7.21	7.10	+5.3	-1.5
Rôti d'épaule de porc	5.64	5.66	6.49	+15.0	+14.6
Rôti de cou de porc	-	-	-	-	-
Filet de porc	11.04	10.81	10.68	-3.2	-1.2
Rôti de bœuf	8.85	11.18	10.88	+22.9	-2.7
Entrecôte de bœuf	20.50	21.81	22.71	+10.8	+4.1
Viande hachée de bœuf	8.62	7.55	7.77	-9.9	+2.9
Tranche de bœuf	13.67	12.49	14.26	+4.3	+14.2
Filet de bœuf	38.56	32.34	39.98	+3.7	+23.6
Tranches de veau (cuisses)	28.68	28.52	25.08	-12.5	-12.0
Filet de veau	45.25	40.00	46.03	+1.7	+15.1
Côtelettes de veau	21.31	17.59	19.93	-6.4	+13.3
Rôti de veau	12.12	14.53	11.32	-6.6	-22.1
Côtelettes d'agneau	23.49	-	-	-	-
Poulet entier	6.89	6.54	7.01	+1.7	+7.2
Poitrine de poulet	10.09	9.91	10.15	+0.6	+2.5
Petites saucisses de Vienne	6.88	7.28	6.95	+1.0	-4.5
Salami	14.74	15.74	16.22	+10.0	+3.0
France					
Rôti d'ail de porc	10.90	10.61	11.01	+1.0	+3.8
Entrecôte parisienne de bœuf	24.03	24.48	24.50	+2.0	+0.1
Entrecôte de bœuf	24.26	24.62	24.47	+0.9	-0.6
Tranches de veau (cuisses)	24.25	24.30	24.29	+0.2	-0.0
Gigot d'agneau sans l'os du bassin	-	-	-	-	-
Jambon de derrière	-	-	-	-	-
Allemagne					
Côtelettes de porc	5.34	5.58	5.59	+4.7	+0.2
Tranches de porc (cuisses)	6.85	7.21	7.05	+2.9	-2.2
Ragoût de porc	6.21	6.62	6.78	+9.2	+2.4
Filet de porc	10.04	9.90	9.83	-2.1	-0.7
Tranche de bœuf	17.55	17.34	18.58	+5.9	+7.2
Bouilli de bœuf maigre	6.74	6.92	6.85	+1.6	-1.0
Viande hachée de bœuf	6.78	7.00	7.11	+4.9	+1.6
Poitrine de poulet	6.88	6.87	6.99	+1.6	+1.7
Poulet entier	3.99	4.03	4.04	+1.3	+0.2
Lard fumé	-	-	-	-	-

Sources: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung Allemagne; Agreste France; AMA Autriche; GfK Autriche, European Commission, AMI Allemagne

* En raison de la taille trop petite de l'échantillonnage concernant certains produits (notamment les morceaux nobles tels que le filet et l'entrecôte), l'évolution des prix en Autriche doit être interprétée avec prudence.

Méthode

Prix à la production

Les prix aux producteurs pris en compte dans le calcul proviennent des annonces des prix à la consommation actuelles compte tenu du type de production (label) et de la pondération (canaux de vente). Il s'agit du prix par kg poids mort chaud franco abattoir (PRO). Les calculs se basent sur la moyenne arithmétique des prix hebdomadaires de chaque mois. Les données sont fournies par Proviande ou directement par l'abattoir. Les prix conventionnels se basent sur les prix pour la viande AQ Viande suisse.

Prix à la consommation

Les données proviennent des services régionaux compétents de deux grands distributeurs suisses, d'un marché de consommation, d'un grand magasin et de la valeur moyenne régionale des boucheries commerciales. Les chiffres englobent les prix des produits pour la viande AQ Viande suisse ainsi que les prix des labels (SST, Terra Suisse, CNF, Agri-Natura, Manor). La part de viande labellisée est considérée en valeur réelle et non de manière fixe. La viande d'étal se compose des catégories MT, OB, RG, RV (gros bétail), KV (veau), dans le cadre des catégories commerciales C1 à T3 du système d'estimation du bétail de boucherie (CH-TAX). Les prix à la consommation sont pondérés en fonction du canal, de la sorte de viande et du produit (source Nielsen), ainsi qu'en fonction de la population des régions. Les prix promotionnels sont pondérés de manière spécifique au produit et sont entièrement intégrés dans le calcul.

Valeur ajoutée brute

Définition du prix de revient

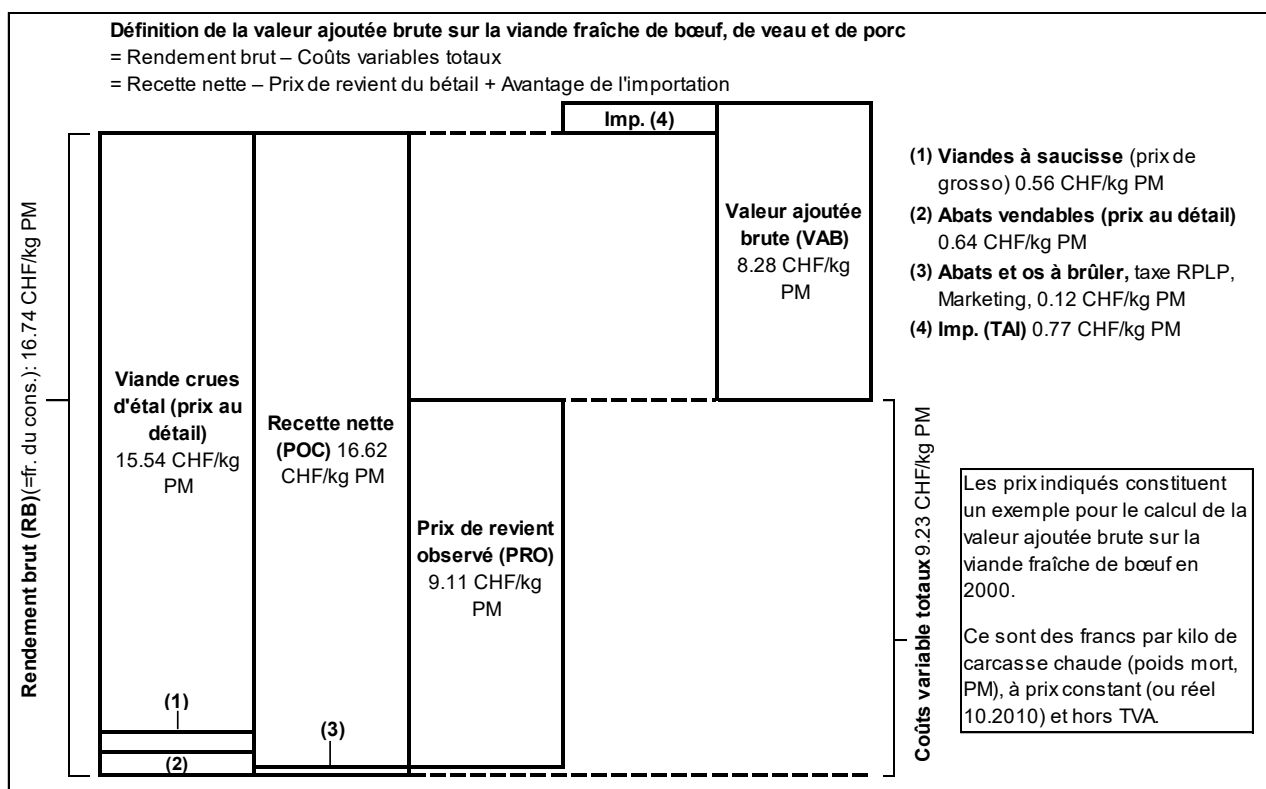
Le prix de revient est un prix réel (décembre 2010), hors TVA. Il correspond aux coûts nets de l'achat d'un animal de boucherie pour le transformateur et le distributeur. Pour les paniers-types de produits à base de viande et de charcuterie, le prix de revient s'entend comme le prix du commerce de gros pour la matière première (cuisse, poitrine, chair à saucisses) servant à la fabrication d'un kg de poids prêt à la vente (PPV). Les paniers-types se basent sur une composition fixe (consommation mensuelle moyenne des ménages privés entre 2004 – 2007).

Définition des recettes nettes

Les recettes nettes constituent le rendement brut au prix réel (décembre 2010) hors TVA, diminué des coûts d'élimination, de la RPLP, du marketing de base et des pertes de la transformation. Cela correspond à une forme simplifiée du prix à la consommation observé. Le rendement brut est équivalent au chiffre d'affaires du secteur de la transformation -distribution ou aux dépenses du consommateur (ménages privés et grossistes). Il comprend la vente de la viande fraîche à la consommation ainsi que la mise en valeur de la chair à saucisse, de la peau et des abats (prix au grossiste). Les recettes nettes de la viande fraîche sont exprimées par kilo de poids mort (PM) chaud. Les recettes nettes du panier de produits à base de viande et de charcuterie sont exprimées en CHF/kg poids prêt à la vente (PPV). Les coûts d'élimination, la RPLP, le marketing de base et les pertes ne sont pas pris en compte dans ces deux paniers.

Définition de la valeur ajoutée brute

La valeur ajoutée brute de transformation – distribution calculée pour le présent bulletin est une estimation de la valeur ajoutée réelle sur la viande vendue dans le commerce (à l'exclusion des ménages collectifs et de la restauration). C'est une valeur exprimée en termes réels (prix constants de décembre 2010) et hors TVA ; elle indique la différence entre les recettes nettes et le prix de revient. En ce qui concerne la valeur ajoutée brute de la viande fraîche de bœuf, de veau, d'agneau et de porc, tous les avantages des importations dans le cadre du contingent tarifaire (TAI) sont pris en compte. La répartition des contingents d'importation selon un critère de prestation en faveur de la production suisse (animaux achetés sur les marchés publics et abattages), ainsi que les quantités de viande effectivement importées dans le cadre du contingent tarifaire, sont déterminantes pour l'avantage des importations. Il s'agit d'une valeur calculée. Pour des raisons de méthode, le mois actuel correspond à la période de calcul (pour le calcul de la prestation en faveur de la production suisse) et à la période d'importation (pour la répartition des contingents). On compte un délai de 4 semaines (de 1999 à 2001) en moyenne ou de 3 semaines (depuis 2002) entre l'achat du bétail ou des matières premières servant à la fabrication de produits à base de viande et la vente chez les détaillants. La valeur ajoutée brute transformation -distribution se base sur un schéma d'analyse standard, alors que la valeur ajoutée brute pour la restauration / les repas pris à l'extérieur sur un schéma d'analyse industriel usuel. La valeur ajoutée brute sur la viande fraîche est exprimée en CHF/kg poids mort (PM) chaud. La valeur ajoutée brute des paniers de produits à base de viande et de charcuterie, ainsi que du panier de viande fraîche, de produits à base de viande et de charcuterie, est indiquée en CHF/kg poids prêt à la vente (PPV).



[Vers la page de titre »](#)

Formulaire de commande d'abonnements

Les publications du secteur Analyses du marché sont délivrées gratuitement. Elles peuvent être téléchargées à partir de la page d'accueil www.blw.admin.ch. Nous pouvons également vous faire parvenir le bulletin par e-mail. Une simple demande suffit.

Pour commander les publications sur Internet: <https://www.blw.admin.ch/blw/fr/home/markt/marktbeobachtung/bestellformular-fuer-abonnemente.html> ou bien veuillez svp. compléter le coupon et nous le renvoyer par courrier (OFAG, Secteur Analyses du marché, Mattenhofstrasse 5, 3003 Berne) ou par fax (058 462 20 90). Nous vous remercions d'avance.

Publication	Périodicité	Annoncer	Annuler
Tous les Bulletins et Chiffres du marché		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bulletin du marché du Secteur agroalimentaire	Trimestriel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bulletin du marché Bio	Mensuel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bulletin du marché du lait	Mensuel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bulletin du marché de la viande	Mensuel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bulletin du marché des œufs	Semestriel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bulletin du marché des fruits et légumes	Mensuel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prix à la consommation du commerce de détail fruits et légumes	Hebdomadaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bulletin des pommes de terre	Trimestriel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bulletin du marché des céréales	Annuel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chiffres du marché du pain et des céréales	Trimestriel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bulletin du marché des aliments fourragers	Annuel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chiffres du marché des aliments fourragers	Trimestriel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bulletin du marché des oléagineux	Annuel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chiffres du marché des oléagineux	Semestriel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Entreprise, organisation			
Nom	Prénom		
Rue	NPA	Lieu	
E-Mail	No de téléphone		

Pour toute question relative à la responsabilité, à la protection des données, au copyright et autres, cf. : www.disclaimer.admin.ch

Source des illustrations p. 1, 5 – 10: www.pixabay.com (le 25 avril 2018)